

大地のテラス **縁** ENISHI

GRAND MENU
グランドメニュー

オーダー受付時間

11:00~21:00

(ラストオーダー**20:30**)

わかさぎ

鯖

本日のおすすめ
Today's recommendation

WAKASAGI

わかさぎの^{てんぷら}天麩羅

880yen
(税込 968yen)

大ぶりですっきりした食感。サッパリした白身。
新鮮なわかさぎだからクセなく美味。

わかさぎの^{てんぷら}天麩羅^{そば}ざる蕎麦

1650yen
(税込 1815yen)

口に入れるとフワッと瞬く間に消えていくわかさぎ天
麩羅とお蕎麦との相性が良すぎる旨さ。

わかさぎの^{てんぷら}天麩羅^{ごぜん}御膳

1650yen
(税込 1815yen)

わかさぎの淡泊な旨味とサクツとした食感。御膳で余
すところなく楽しんでいただけます。

※表示価格は全て税込となります。



大地のテラス

縁

ENISHI



御膳

大地のテラス
縁
ENISHI

ごぜん
当店のお米は新篠津産の「ゆめぴりか」を使用しております。また、お蕎麦やそうめんは全て「生めん」を使用しているため、コシがあり芳醇な香りをお楽しみいただけます。

縁のお刺身御膳

1,900円 (税込2,090円)

御膳内容

お刺身 お味噌汁 サラダ
漬物 小鉢 茶碗蒸し

お刺身は旬の獲れたて地魚など種類豊富に使用。季節を感じながらお楽しみいただける御膳となります。



「鮮度が良いから美味しい」は基本です

角が立つ程の見目の美しさと、切り口が照る事で舌ざわりが良く、素材の本当の味がわかる様に、お造りしています



御膳のライスは全て大盛に

変更できます

白ライス大盛 +100円 (税込110円)



ローズトビーフ御膳

1,500円 (税込1,650円)

御膳内容

ローズトビーフ重 お味噌汁
サラダ 漬物 小鉢 茶碗蒸し



自家製ローズトビーフを使用しております

情熱とこだわりの精神でシェフが完成させたしっとり柔らかい食感のローズトビーフです

自家製のローズトビーフをふんだんに使用。しっとりとやわらかい肉質で牛肉の深い旨味をご堪能いただけます。

柔らかヒレカツ御膳

1,500円 (税込1,650円)

御膳内容

ヒレカツ お味噌汁 サラダ
漬物 小鉢 茶碗蒸し

肉の柔らかさを引き出すように低温で揚げたとんかつは、サクッと軽く、噛めば旨みがじんわり。脂の上品な甘みに陶然となります。



冷

生そば・生そうめん



❁ 生ざるそば
900円(税込990円)

内容 | 生ざるそば つゆ 薬味

風味豊かなのだ越しと歯切れのよいそばと、鯉だしの風味を利かせた旨みのあるストレートつゆが付いた生ざるそば



❁ 生そうめん
900円(税込990円)

内容 | 生そうめん つゆ 薬味

生そうめんは緑-ENISHI-のオリジナル。手造りでしか出せない、「もっちり」と弾力の強い食感をお楽しみください

しっかりとコシとツルツルのだ越し清涼感溢れる緑の冷たい麺を堪能



❁ 山菜生ざるそば御膳
1,300円(税込1,430円)

御膳内容 | ざるそば つゆ 山菜
サラダ 漬物 小鉢 茶碗蒸し

※生そうめんに変更可能



❁ えび天生ざるそば御膳
1,600円(税込1,760円)

御膳内容 | ざるそば つゆ えび天
サラダ 漬物 小鉢 茶碗蒸し

※生そうめんに変更可能



❁ えび天生そば御膳 1,600円(税込1,760円)

御膳内容 | えび天 つゆ
そば 小鉢 茶碗蒸し
サラダ 漬物

※生そうめんに変更可能



❁ 肉生そば御膳 1,300円(税込1,430円)

御膳内容 | 肉蕎麦 小鉢
そば 茶碗蒸し
サラダ 漬物

※生そうめんに変更可能



生そば御膳
ほわっと立ち
上る湯気から
そばの香りが
ふわり。麺の
コシを楽しむ

中華

シェフがこだわりの仕上げた本格的な味付けの中華料理です。



海老のチリソースセット

内容 海老のチリソース ご飯 1,300円
サラダ 小鉢 スープ (税込1,430円)



黒豚焼き餃子セット

内容 餃子 ご飯 餃子のタレ 1,200円
サラダ 小鉢 スープ (税込1,320円)



絶品海老マヨセット

内容 海老マヨ ご飯 1,300円
サラダ 小鉢 スープ (税込1,430円)



麻辣麻婆豆腐セット

内容 麻辣麻婆豆腐 ご飯 1,300円
サラダ 小鉢 スープ (税込1,430円)

セットのライスは全て大盛に変更できます

☐ライス大盛 +100円 (税込110円)



五目あんかけご飯



五目あん焼きそば



絶品黒豚餃子

五目あんかけご飯【サラダ】&【スープ】付き ----- 1,300円 (税込1,430円)

熱々とした五目あんが、炊き立てのご飯にまとわりつく旨さ。

五目あんかけ焼きそば【サラダ】&【スープ】付き ----- 1,300円 (税込1,430円)

太麺もちりの焼きそばにあんが絡んで口いっぱい広がる、誰もが唸る美味しさ。

単品 黒豚焼き餃子【8個】 ----- 800円 (税込880円)

黒豚独特の深い味わいとほのかな甘み。口に含んだ瞬間ジュワ〜と広がる肉汁に脱帽。

味噌

拉麵

ENISHI

塩・味噌・醤油それぞれが甲乙のない代表スープ。しっかりとスクエア感のある中太の縮れ麺は、程よいコシがある弾力を楽しめませす。渾身の一杯をお楽しみください



徳川味噌

1,200円 (税込1,320円)

かつて徳川家に献上していた伝統味噌を弊社独自の製法で長期熟成させた“徳川味噌”を使用しています。



こだわり其の三
麺はまるやかなスープにしっかりと絡む弾力のある中太ぢれ麺を使用



こだわり其の二
北海道産純味噌の味噌に秘伝の調合を加え熟成させ完成した味噌を使用



こだわり其の一
豚・鶏のガラをしっかりと炊き込み、昆布・煮干しを使用した極上のダブルスープ

豚骨



本場博多とんこつスープにストレート麺
博多豚骨“八蘭” 1,100円
(税込1,210円)

白湯



鶏や豚の旨みを引き出した白濁スープ
塩白湯 1,200円
(税込1,320円)

醤油



醤油の色がくっきりと出た優しい味わい
初代醤油 1,200円
(税込1,320円)

味噌



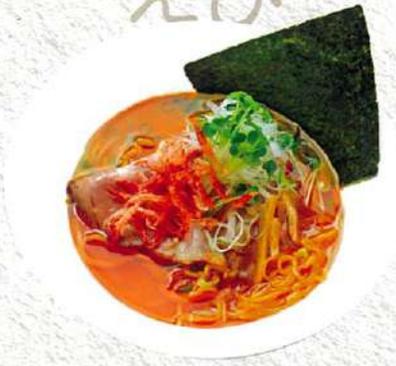
辛味噌好きのための濃厚な一杯
辛味噌 1,200円
(税込1,320円)

帆立



溢れるほたての出汁の旨味
帆立塩 1,300円
(税込1,430円)

えび



濃厚な海老の風味香るスープ
海老塩 1,200円
(税込1,320円)

海老味噌 1,300円
(税込1,430円)

トッピング 海苔 100円 / 白髪葱 200円 / 叉焼5枚 300円
(税込110円) (税込220円) (税込330円)

洋食 Western Food

洋食セットには



本日の Today's soup スープ & 本日の Today's soup サラダ

サクサク衣の揚げたてメニューや、おしゃれなワンプレート！
自慢の洋食メニューををぜひお召し上がりください。

が付きます

※写真はイメージです



エビフライ

1,400円 (税込1,540円)

頭つきの大海老まると
カリッと揚げた豪快セット

ライス スープ サラダ

エビフライ3本



カキフライ

1,400円 (税込1,540円)

ぷりぷりカキをサクサク
に揚げた人気のカキフライ

ライス スープ サラダ

カキフライ5個



ミックスフライ A

1,400円 (税込1,540円)

牡蠣フライ、エビフライを
一度に楽しめる豪華セット

ライス スープ サラダ

カキ2個 / エビ2本



ミックスフライ B

1,700円 (税込1,870円)

牡蠣フライ、エビフライ
ヒレカツの贅沢セット

ライス スープ サラダ

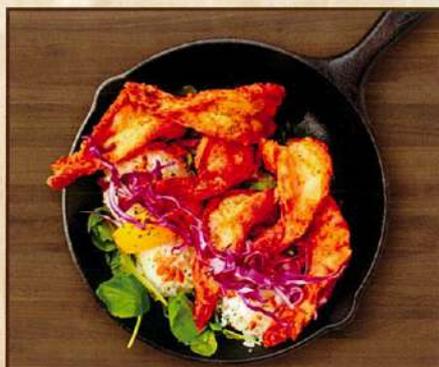
カキ2個 / エビ2本
ヒレカツ2個



自家製 ローストビーフライス

1,500円 (税込1,650円)

スープ & サラダ 付き



ガーリック シュリンプライス

1,500円 (税込1,650円)

スープ & サラダ 付き



自家製 ローストビーフ & ガーリックシュリンプ

1,900円 (税込2,090円)

スープ & サラダ 付き